

## Menu weselne 2019-2020 [Propozycja 4]

- tradycyjne powitanie Państwa Młodych (chlebek, lampka wina musującego dla wszystkich Gości),
- obiad (zupa + danie główne na półmiskach), deser, 3 dania gorące, zimna płyta, napoje, owoce.

### OBIAD

#### Zupa (1 do wyboru):

- + Domowy rosół z makaronem lub kołdunami,
- + Krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym lub grzankami.

### DANIE GŁÓWNE

#### Mięsa na półmiskach (3 do wyboru):

- + Kotlet schabowy z kością,
- + Soczysty filet z kurczaka w sosie kurkowym,
- + Kotlet Cordon Blue,
- + Rolada ze schabu nadziewana pieczarkami okraszona sosem pieczarkowym.

#### Dodatki w salaterkach (2 do wyboru):

- + Ziemniaki z wody (w okresie wrzesień – maj ziemniaczane puree),
- + Kopytka,
- + Ryż kolorowy.

#### Zestaw surówek.

#### Deser (1 do wyboru):

- + Ananas smażony z gałką lodów waniliowych,
- + Sernik domowy z malinową polewą,
- + Brownie z sosem karmelowym i gałką lodów waniliowych.

### DANIA KOLACYJNE

#### Danie kolacyjne 1 (1 do wyboru):

- + Grillowany filet z łososia z ziemniakami opiekany i mieszanką sałat,
- + Sakiewki wieprzowe faszerowane serem żółtym i pieczarkami, z ziemniakami pieczonymi w rozmarynie i czosnku i surówką,
- + Kieszonka drobiowa faszerowana szpinakiem i kurkami okraszona sosem serowym, w towarzystwie kopytek i surówki.

**Danie kolacyjne 2 (1 do wyboru):**

- + Filet z kurczaka w sosie pomidorowym z oliwkami, z bagietką czosnkową,
- + Kwaśnica góralska na żeberku wędzonym,
- + Połędwiczka z dorsza na sosie pietruszkowym podana z różyczkami ziemniaczanymi i surówką.

**Danie kolacyjne 3 (1 do wyboru):**

- + Barszcz biały z kiełbaską,
- + Bouef Strogonow z pieczywem,
- + Zupa gulaszowa.

**ZIMNA PŁYTA**

**Salatki (2 do wyboru):**

- + Tradycyjna jarzynowa,
- + Z kurczakiem, makaronem farfelle, papryką czerwoną,
- + Z szynką, porem i jajkiem,
- + A'la sos tatarski,
- + Warstwowa z tuńczykiem,
- + Z burakiem pieczonym i śledziem.

**Półmisek mięs pieczonych, wędlin i serów:**

- + mięsa pieczone (schab ze śliwką, szynka domowa),
- + wędliny (pasztet domowy, filet z indyka, kiełbasa wiejska, szynka tradycyjna, baleron),
- + sery (gouda, wędzony, camembert, lazur).

**Śledzie na dwa sposoby (w oleju i śmietanie).**

**Galaretki drobiowe i wieprzowe.**

**Półmisek wiejski (smalec, oscypki, żurawina, ogórki kiszone).**

**Pieczywo.**

**Patery owoców (5-6 rodzajów).**

**Napoje zimne (soki owocowe, woda mineralna, pepsi, 7up, mirinda bez ograniczeń).**

**Napoje gorące (kawa, herbata bez ograniczeń).**